



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI KEK

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

250 gr tereyağı  
250 g şeker  
1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)  
1 tutam tuz  
100 gr badem ezmesi  
5 yumurta  
500 g un  
1 paket kabartma tozu (yaklaşık 15gr)  
1 paket toz zencefil (yaklaşık 20 g)  
50 g kakao tozu  
1,2 kg elma  
Glazür sosu:  
250 ml elma suyu  
1 tutam kek glazür sosu

Tereyağını, şekerini, vanilya şekerini ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve kabarıncaya kadar çırpın.  
Badem ezmesini küçük parçalar halinde kesip yumuşayana kadar çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyin ve kabarıncaya kadar çırpın.  
Karışıma un, kabartma tozu, zencefil ve kakao tozu ekleyin.  
Hamuru, içine pişirme kağıdı döşenmiş derin bir pişirme tepsisine koyun ve yüzeyini düzleştirin.  
Elmaları soyup çekirdeklerini ayıklayın ve 0,5 cm kalınlıkta dilimleyin.  
Erik püresi: Dilimleri hamurun üzerinde düzenleyin ve çekirdeklerden kalan deliklere erik püresi doldurun.  
Ardından cihaza yerleştirin.  
Fırında 50 dakika pişirin.  
Pişirdikten sonra keki soğumaya bırakın ve pişirme kağıdını çıkarın.  
Elma suyunu ve glazür sosunu karıştırın ve kekin üzerine fırçayla sürün.